

TALENTO GALLEGO FRUTAS NIEVES RED DE FRUTERÍAS

De un almacén de fruta a una cadena nacional de éxito

La firma nació hace 30 años y desde hace cinco se dedican también al **procesado de productos**. Acaban de abrir una franquicia en Madrid y su objetivo es convertirse en productores a corto plazo

L. Míguez

Con treinta años de experiencia en el sector de la alimentación, hace dos décadas descubrieron que había otros mundos más allá de servir como almacén mayorista. Así nació en Vigo una frutería que pronto se convertiría en una red que se extiende por toda Galicia e incluso ha llegado a Madrid. Frutas Nieves es ya hoy una marca reconocida que no por ello se conforma con haber llegado hasta aquí.

Los retos se acumulan. Animados por la demanda de la gente, Frutas Nieves se animó hace cinco años a meterse en el segmento del procesado. Así nació Fresh Cut, que se encarga de seleccionar y convertir frutas y hortalizas en purés, o macedonias. Todo empezó con una compota de manzana ecológica que ha tenido gran respuesta en hospitales, geriátricos y otros puntos de venta específicos. «Tenemos ya un equipo técnico para el desarrollo de I+D en este ámbito. Nuestro trabajo es un proceso industrial, pero de forma casera. No usamos aditivos ni conservantes y son productos que son aptos incluso para lactantes», explica Ramón Navarro,



Frutas Nieves amplía su negocio de fruta a macedonias y purés de frutas y hortalizas

responsable de esta unidad de negocio. El crecimiento de un 30% respecto al año pasado les hace albergar esperanzas. Tantas, que ya tienen en marcha otros proyectos como el de convertirse en sus propios productores.

«Queremos la calidad al mejor precio para el cliente, así que nos hemos planteado comprar terrenos para acordar con productores reconocidos la producción. Estamos pendientes de unas parcelas en Tomiño. Se trataría de verdu-

ras en las que no se usen herbicidas ni otros productos. Buscamos saber qué es lo que vendemos y abaratar costes para el consumidor», explican desde la empresa.

Y es que, al igual que en el resto de los sectores, han notado la crisis. Su decisión, según explican, fue llevar el margen de beneficios al límite para mover el mayor número de mercancía. De este modo, lograron salvar recortes en el lado personal, que consideran uno de los pilares fundamentales

de la empresa. «Las chicas de las tiendas tienen todo el mérito, que vaya bien un punto de venta depende de ellas». Por supuesto, desde la central se esfuerzan en que las empleadas defiendan un producto de calidad y por sus estándares son la única red de fruterías que ha logrado el certificado ISO9001. «La crisis nos ha servido para barrenar más, también vamos a automatizar el almacén. Los resultados al esfuerzo son buenos».

EL PROCESO



1 Toda la fruta y verdura es recepcionada en la planta principal. Allí se realiza una selección de la mercancía y si se detecta cualquier problema se retira del circuito. La que está bien parte para las tiendas.



2 En el caso de que el producto sea adquirido para la gama de Fresh Cut, tras pasar la selección pasa por un proceso industrial pero «casero». En las cremas y otras recetas no hay aditivos ni conservantes.



3 Las frutas troceadas, convertidas en cremas o las verduras tratadas pasan a la cadena de comercialización, que incluye hospitales, centros de la tercera edad, farmacias y otros puntos de venta. Cada año se estudian más sabores.

LA EMPRESA LOCALIZACIÓN



PLANTILLA
Frutas Nieves: 80 y Freshcut: 22

PRODUCCIÓN
Frutas Nieves: frutas, verduras y hortalizas; y Freshcut: compotas de frutas y parrilladas de verduras

FACTURACIÓN
En el 2013, Frutas Nieves 18 millones y Freshcut 477 mil euros



ALEXIA

MANUEL MORAZO DIRECTOR FINANCIERO

«Apostamos por la comida sana, así que tenemos que apoyar al deporte»

Después de quince años en el apartado financiero de Frutas Nieves, a Manuel Morazo se le nota el cariño por la empresa. Como no solo de cuadrar números vive la firma, no duda en explicar las iniciativas de responsabilidad social. Eso, sin dejar de lado su obsesión por la calidad: asegura que son la única red de fruterías en la actualidad que cuenta con el certificado ISO9001.

— Su empresa tiene muy interiorizada la labor social.

— Todos nuestros residuos son

tratados de forma ecológica en una planta de abonos, y la mercancía que llega tocada y no vale para la venta se lleva al Banco de Alimentos o a Cáritas. Es un crimen tirarlo si está en buen estado y solo es una cuestión estética, como nos pasa a todos en casa. Pero en tienda el consumo de la gente nos impide sacarla a la venta.

— También apoyan eventos deportivos y clubes.

— Siempre acompañamos en las pruebas deportivas con fruta o lo que podamos ayudar. Apostamos

por la comida sana, así que tenemos que apoyar el deporte. Imagino que cosas así las harán muchas empresas. Nosotros no solemos darle publicidad a esta clase de cuestiones, nos parece algo íntimo y natural de la empresa.

— ¿Qué otras medidas tienen?

— En el procesado de Fresh Cut, la gama de la empresa que elabora productos con la materia prima y los procesa, quisimos ofrecer una oportunidad a las personas con discapacidad. Casi el 90% de la plantilla son personas discapacitadas.



Morazo ocupa el cargo de director financiero desde hace 15 años